



Menus

SEMAINE 8 - DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 FEVRIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc râpé à la Japonaise	Potage aux légumes	Radis noir et pommes	Concombre – vinaigrette	Céleri rémoulade PL
Fricassée de porc BBC aux pruneaux - SP : émincé de dinde aux pruneaux	Sauté de dinde aux champignons	sauté d'agneau BIO et PL	Emincé de bœuf BBC VBF sauce Provençale	Sauté de canard au miel
Coquillettes BIO	Haricots verts	Légumes couscous - Semoule	Poêlée de légumes grillés	Boullgour – haricots Mungo
Crème dessert au chocolat	St Paulin Fruits au sirop – speculoos	Fromage blanc aromatisé BIO	Gouda Pomme	Brie Fruit
Galette aux amandes - Jus de fruits	Cookies – Compote de pommes	Pain - Fromage (camembert)	Biscuit – Fruit	Semoule au chocolat – Lait

La qualité :



PL : Produits issus de l'agriculture locale



Toutes nos viandes sont d'origine française.
Les fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française



AOP : Appellation d'origine protégée



BIO : Produit issu de l'agriculture biologique



BBC : Label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal



C : Les volailles certifiées sont produites avec tout le soin nécessaire pour obtenir un produit de bonne qualité.



ANE : Poisson frais pêché Atlantique Nord Est

VBF : viande bovine française

Compositions :

La majorité des composantes du menu est réalisée par les cuisiniers du SIRCO, à partir de produits frais.



Fricassée de porc aux pruneaux : Sauté de porc frais – oignons – jus de veau – pruneaux

Sauté de dinde aux champignons : Sauté de dinde frais – champignons de Paris – oignons – jus de poulet – margarine

Emincé de bœuf provençal : Emincé de bœuf frais – poivrons verts et rouges – farine de maïs - huile d'olive – concentré de tomates – oignons – tomates pelées – herbes de Provence – brunoise de légumes – ail

Sauté de canard au miel : Sauté de canard frais – jus de poulet – jus de citron – farine de maïs – margarine – miel – oignons – herbes de Provence

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques.
« Respect des cycles naturels et des saisonnalités des produits conformément au décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 ».

Menus conformes au décret 2011-1227 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques). En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance alimentaire vous devez vous rapprocher de votre mairie.